

<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

Le

Gascon  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

# Traiteur à domicile *et livraison chaude* Carte 2024 cocktails apéritif & dinatoire



Nous cuisinons devant vous, avec des produits frais, tous les plats réalisables dans une poêle géante : Paëlla, Jambalaya, Couscous, Tartiflette, Joue de porc, Joue de boeuf, Blanquette de la mer, Cassoulet au confit, etc ...

Nous réalisons également des cocktails gourmands et originaux, des buffets, et des repas complets.

Également en livraison et vente à emporter.

**Demande de devis : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)**

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Choisir les quantités pour un cocktail apéritif ou un cocktail dinatoire

Bon à savoir : On définit les quantités à prévoir pour un cocktail en nombre de pièces pour une certaine durée. Les pièces d'un cocktail apéritif sont plus petites (en général mangées en 1 ou 2 bouchés) alors que les pièces d'un cocktail dinatoire sont plus grosses (2 à 4 bouchés).

<u>Quantités moyennes</u>	<b>Durée : 1 h</b>	<b>Durée : 1h30</b>	<b>Durée : 2h</b>
<b>Cocktail apéritif</b>	7 à 9 pièces	9 à 11 pièces	12 à 14 pièces
<b>Cocktail dinatoire</b>	8 à 12 pièces	10 à 16 pièces	14 à 20 pièces

Pour un cocktail dinatoire on mixe des pièces salées et sucrées.

Si un cocktail apéritif est suivi d'un repas sans entrée, il est préférable d'augmenter les quantités ou de prévoir des planches de charcuterie/fromage/légumes en plus.

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS

Le

Gascon  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Cocktails apéritif

- Verrines (10 min.) 1,60 €
- Toasts/Bouchées (10 pc.) 9,00 €
- Planchette pour 4/6 personnes environ (charcuterie / fromage / légumes) 18,00 €
- Plaque pizza ou quiche (50 parts env.) 20,00 €
- Brochettes apéritives (10 pc.) 9,00 €

**FORMULE 1 : Assortiment 8 Toasts/bouchées**

6,50 € / pers

**FORMULE 2 : Assortiment 10 Toasts/bouchées**

8,00 € / pers

**FORMULE 3 : 2 Verrines + Assortiment 6 Toasts/bouchées**

8,00 € / pers

**FORMULE 4 : 3 Verrines + Assortiment 8 Toasts/bouchées**

10,80 € / pers

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Cocktails apéritif

### ANIMATIONS / PROPOSITIONS

- **Bar à foie gras** 6,50 € / pers.

Assortiment, en libre service, de foies gras différent (mi-cuit nature, piment d'Espelette, 5 baies, Armagnac, etc.) accompagné de condiments (confit d'oignons, chutney de figues, chutney de mangue, confiture de cerises, fleur de sel, etc.) et d'un panel de divers pains et toasts.

- **Bar à tartinade** 3,50 € / pers.

Assortiment, en libre service, de 4 ou 5 tartinades différentes accompagné d'un panel de divers pains, toasts et gressins.

- **Planches mixtes géantes** 3,50 € / pers.

Planche géantes composé de charcuteries, fromages, etc.

- **Planches légumes & sauces** 1,50 € / pers.

- **Planches "royale" géantes** 5,50 € / pers.

Planche géantes composé de charcuteries, fromage, tartinades, légumes, sauces, gressins, etc ...

- **Plancha chaude** 100 € + 5,50 € / pers.

Brochette de viandes marinées, brochette de crevettes marinés, moules au jambon, brochettes de saucisse au sésame, encornets persillade, etc.

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Cocktails apéritif

### *Exemples de pièces et verrines*

#### **Toasts :**

- Mousse de foie, figues
- Saumon fumée, crème de ciboulette
- Rillette d'oie
- Crevettes, mousse de tarama
- Rillette de sardine
- Rillette de thon au curry
- Rillette de poulet au piment d'Espelette
- Crème de foie gras
- Poivronnade, brebis
- Saumon fumée mayonnaise
- Pétoncles et poivrons
- Crevettes mayonnaise
- Toasts Magret fumé
- Corolles de guacamole, gambas

#### **Wraps :**

- Serrano, fromage frais au parmesan et basilic
- Surimi au curry, concombre
- Saumon fumé, fromage frais aux herbes
- Crème au thon

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS

Le

Gascon  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Cocktails apéritif

### *Exemples de pièces et verrines*

#### **Brochettes :**

- Melon, jambon, mozza
- Ananas, crevettes, gingembre
- Tomates, mozza, serrano
- Radis et saucisse sèche
- Comté, magret fumé

#### **Feuilletés :**

- chorizo, olive
- jambon, emmental
- Pesto, serrano
- Andouille et moutarde
- Rouleaux de saumon fumé, crème de wasabi, citron vert, pomme verte

#### **Cuillères :**

- Mousse de jambon
- Poires au bleu
- Calamars à la tomate
- Mousse de curry, chips de jambon
- Mousse de poisson
- Crème de champignons au magret

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinais 35390 La DOMINELAIS

Le

Gascon  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Cocktails apéritif

### *Exemples de pièces et verrines*

#### **Mignardises salée :**

- Sablé de parmesan, fromage frais
- Sablé de chèvre, crème de poivrons
- Mini choux au bleu
- Mini choux au saumon fumé, radis
- Mini choux crème de lard fumée
- Mini choux à la mousse de foie gras
- Mini quiche
- Mini pizza
- Tartelettes oignons, chèvre
- Cannelés au chorizo

#### **Minis cônes garnis :**

- Sardine aux citron
- Thon au curry
- Fromage frais aux poivrons
- Tarama, crevettes
- Mousse de poisson

#### **Verrines :**

- Crémeux aux 2 saumons, aneth et citron
- Mousse de jambon au parmesan, tomate confite et pignons de pin
- Avocat et salade de crevettes
- Panna cotta de féta aux lardons et coulis de tomates
- Salade de moules au chorizo

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS

<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>



**Le Gascon**  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Cocktails apéritif - BOISSONS

Sangria & sangria blanche ( 50 cl / pers. )

Punch planteur ( 50 cl / pers. )

Godinette ( 50 cl / pers. )

Soupe de champagne ( 25 cl / pers. )

Eau de mer ( 25 cl / pers. )

**Tarif : 7,00 € / pers.**

Cocktail sans alcool ( 50 cl / pers. )

**Tarif : 3,00 € / pers.**

Dégustation de vin selon un thème

**Tarif : sur devis**

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Cocktails dinatoire

- Clubs sandwiches, Wraps de galettes, Wraps, Navettes briochées **1,70 €**
- Choux, Éclairs, Bruschettas, Minis-Burgers, Brochettes marinées **1,90 €**
- Verrines **2,20 €**
- Mignardises sucrées / dessert **1,70 €**

Assortiment de + de 8 pièces par personnes : - 3 %

Assortiment de + de 12 pièces par personnes : - 6 %

Assortiment de + de 16 pièces par personnes : - 9 %

Assortiment de + de 20 pièces par personnes : - 12 %

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Cocktails dinatoire

### **Clubs sandwiches** (pain de mie ou pain nordique) :

- Pesto, mozzarella, tomate, basilic
- Poulet, salade, tomate confite, sauce caesar
- Jambon à l'os, Comté, sauce moutardé
- Coleslaw au curry, échine de porc
- Truite fumé, fromage frais à la sauce cocktail, radis

### **Navettes briochées** (nature ou sésame) :

- Saumon fumé, ricotta aux herbes
- Magret de canard fumé, compote d'oignon, mesclun
- Mousse de canard au porto
- Rillettes de crevettes, sauce aux oeufs de cabillaud
- Crème de poivrons, tranche de lard grillé
- Jambon de Bayonne et fromage de brebis des Pyrénées
- Foie gras au piment d'Espelette et magret fumé

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinais 35390 La DOMINELAIS



**Le Gascon**  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Cocktails dinatoire

### Wraps de galettes de blé noir :

- Rillettes de sardines, moutarde et citron
- Rillette de thon à la tomate
- Complète (jambon, emmental, oeuf) [*froid ou chaud*]
- Andouille de bretagne, crème moutardé [*froid ou chaud*]
- Saucisse, oignons [*froid ou chaud*]

### Wraps :

- Jambon serrano, Crème tomate et basilic, mesclun
- Surimi au curry et concombre
- Saumon fumé, pomme verte et fromage frais épicé
- Filet de poulet, Mangue, avocat

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Cocktails dinatoire

### Choux :

- au bleu [*froid ou chaud*]
- au comté [*froid ou chaud*]
- au jambon [*froid ou chaud*]
- au champignons [*froid ou chaud*]

### Eclairs :

- Saumon fumé, crème à l'aneth et au citron
- Rillettes de thon au curry
- Rillettes de sardine à la moutarde
- Crème de pesto et jambon
- Avocat, crevettes

### Bruschettas :

- Pesto, serrano, mozzarella, roquette
- Rillettes de poulet et cornichons aigre-doux
- Fromage frais de chèvre, lard rôti, sirop d'érable
- Fromage frais à la rouille, crevettes, radis
- Tartare de tomates, basilic frais et huile d'olive à l'ail
- Rillettes de saumon et dès de concombres

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinays 35390 La DOMINELAIS



## Cocktails dinatoire

### **Minis-burgers :**

- Haché de boeuf, fromage, oignons, tomates
- Poulet, fromage, oignons, salade

### **Brochettes marinées :**

- Boeuf
- Poulet
- Canard
- Crevettes
- Pétoncles

### **Verrines :**

- Poke bowl saumon, avocat, radis, riz
- Poke bowl poulet, mangue, carottes, riz
- Poke bowl crevettes, tomates, ananas, gingembre, riz
- Crudités au curry et cacahuètes
- Choux rouge, lardons et feta

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS

Le

Gascon  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Cocktails dinatoire

### PROPOSITIONS

- **Foie gras**

5,00 € / pers.

Assortiment, en libre service, de foie gras accompagné de condiments et d'un panel de divers pains et toasts.

- **Terrines et rillettes**

4,00 € / pers.

Assortiment, en libre service, de terrines et rillettes accompagnées d'un panel de divers pains et toasts.

- **Planches de charcuterie géantes**

4,00 € / pers.

Planche géantes composée de diverses charcuteries

- **Plateaux de fromage en portion**

3,50 € / pers.

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS